

**KUALITAS TEPUNG BERAS HITAM DALAM
PEMBUATAN ROLL CAKE**

SKRIPSI



Oleh :

JATAYU RENDRA BATARA

NO. MHS : 315100801

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

AMPTA YOGYAKARTA

2019

KUALITAS TEPUNG BERAS HITAM DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE

SKRIPSI



**Untuk Memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Terapan Pariwisata
Program Studi Pengelolaan Hotel**

Oleh :

JATAYU RENDRA BATARA

NO. MHS : 315100801

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN HOTEL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
AMPTA YOGYAKARTA**

2019

HALAMAN PENGESAHAN

**KUALITAS TEPUNG BERAS HITAM DALAM
PEMBUATAN ROLL CAKE**

SKRIPSI



Oleh :
JATAYU RENDRA BATARA
NO. MHS : 315100801

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Pembimbing II

Dra. Heni Susilowati, MM
NIDN : 0505026202

Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST., M.Sc.
NIDN : 0523098001

Mengetahui,
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S. Sos, S.ST, MM
NIDN : 0516057102

BERITA ACARA UJIAN
KUALITAS TEPUNG BERAS HITAM DALAM PEMBUATAN
ROLL CAKE

SKRIPSI



Oleh
JATAYU RENDRA BATARA
No. MHS: 315100801
Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji
dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal: _____

Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. :

Penguji I : Dra. Heni Susilowati, MM :

Penguji II : Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST.,M.Sc. :

Mengetahui
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Drs. Prihatno , M.M.
NIDN : 0526125901

SURAT PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi saya yang berjudul “**Kualitas Tepung Beras Hitam Dalam Pembuatan Roll Cake**” disusun berdasarkan hasil penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sumber informasi ataupun kutipan yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka di bagian akhir skripsi ini. Skripsi ini belum pernah diajukan untuk memperoleh gelar dalam program sejenis di perguruan tinggi manapun.

Peneliti

Jatayu Rendra Batara

MOTTO

“Segala perkara dapat kutanggung di dalam Dia yang memberi kekuatan kepadaku”

(Filipi 4:13)

“Sebuah sangkar besi tidak bisa mengubah rajawali menjadi seekor burung nuri”

(W.S. Rendra)

“Janganlah kau salahkan kehidupan ini, karena musuh sebenarnya adalah dirimu sendiri. Maka sudahilah sedihmu yang belum sudah, segera mulailah syukurmu yang pasti indah.”

(Penulis)

HALAMAN PERSEMBAHAAN

Segala puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas segala rahmat dan karunia-Nya. Terima kasih kepada orang-orang tersayang atas do'a dan dukungannya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu. Rasa bangga dan bahagia penulis curahkan dan persembahkan skripsi ini kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan karunia yang diberikan kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Keluargaku (Ibukku Mariana Subiyatini, Pakdeku Hari Budianto, Pakdeku Sudarto, Kakak dan adikku) yang senantiasa memberikan doa dan semangat agar penulis segera menyelesaikan skripsi ini.
3. Sahabat-sahabat saya yaitu Ecky, Thoriq, Karina, Hasan, Agung, Iko, Jordan dan teman-teman seperjuangan angkatan 2015 yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang selalu memberikan dukungan dan doa, serta semua pihak yang membantu kelancaran skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu dosen pembimbing, penguji, dan pengajar, yang selama ini tulus dan ikhlas meluangkan waktu untuk menuntun, mengarahkan, dan memberikan bimbingan serta pelajaran yang tiada ternilai harganya kepada penulis, sehingga penulis menjadi pribadi yang lebih baik. Terimakasih banyak bapak dan ibu dosen, jasa kalian akan selalu terpatri dihati. Penyusun berharap dengan tersusunnya skripsi ini dapat menambah wawasan bagi pembaca dan mohon maaf apabila dalam penyusunan terdapat kesalahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas anugerah-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan skripsi dengan judul “Kualitas Tepung Beras Hitam Dalam Pembuatan *Roll Cake*”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sain Terapan pada program Diploma-4 di Program Studi Pengelolaan Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulisan skripsi ini menjelaskan bagaimana *roll cake* dibuat dengan tepung beras hitam, hasilnya menunjukkan bahwa tepung beras hitam belum secara sempurna dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan *roll cake*. Keterbatasan yang ditemukan pada saat eksperimen yaitu karena tekstur tepung beras hitam terlalu kasar, sehingga diperlukan perlakuan khusus untuk mendapatkan hasil yang sempurna.

Skripsi dapat dikerjakan oleh peneliti berkat dukungan banyak pihak, oleh karena itu peneliti mengucapkan terima kasih secara tulus ikhlas kepada:

1. Ibu Dra. Heni Susilowati, MM selaku Pembimbing I yang telah dengan sabar dan arif memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
2. Bapak Setyo Prasiyono Nugroho, S.ST.,M.Sc. selaku Pembimbing II yang telah dengan arif dan bijaksana memberikan bimbingan, pengarahan dan petunjuk-petunjuk pada penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto, S.Sos., S.ST., M.M. selaku penguji utama dan Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberi kesempatan kepada peneliti untuk menjelaskan isi skripsi secara keseluruhan.
4. Bapak Drs. Prihatno , M.M. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta yang telah memberikan izin dan arahan pada penulisan skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu.

6. Sivitas akademika Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta selaku responden yang telah bersedia membantu, meluangkan waktu, dan menyampaikan informasi dalam kuesioner.
7. Serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan moril maupun materiil.

Semoga bantuan Bapak/ ibu dan para responden dicatat sebagai amal ibadah oleh Tuhan Yang Maha Kuasa.

Akhir kata penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak maupun pengembangan ilmu pengetahuan. Tak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran dari semua pembaca untuk perbaikan pada penelitian berikutnya.

Yogyakarta, Juli 2019

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4

BAB II LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori	6
1. <i>Pastry</i> dan Bakery	6
2. <i>Cake</i>	12
3. <i>Roll Cake</i>	28
4. Tepung Beras Hitam	30
5. Kualitas Makanan	35
6. Respon Konsumen	39
B. Kerangka Pemikiran	43

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	44
B. Lokasi Penelitian	48
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	49
D. Metode Pengumpulan Data	50
E. Metode Analisis Data	52
F. Uji Keabsahan Data	53

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Objek Penelitian	54
B. Hasil Penelitian	73

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	86
B. Saran	89

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi <i>Cake</i>	12
Tabel 2.2 Standar Resep <i>Roll Cake</i>	29
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram	34
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Tepung Beras Hitam per 100 gram	34
Tabel 3.1 Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam	45
Tabel 3.2 Alat Eksperimen	46
Tabel 3.3 Contoh Metode Semantic Differensial	51
Tabel 3.4 Metode Pengumpulan Data	51
Tabel 3.5 Contoh Tabel Tunggal	52
Tabel 4.1 Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Terigu	55
Tabel 4.2 Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam I	58
Tabel 4.3 Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam II	60
Tabel 4.4 Resep <i>Roll Cake</i> Tepung Beras Hitam III	63
Tabel 4.5 Tabel Tunggal Rasa	74
Tabel 4.6 Tabel Tunggal Warna	77
Tabel 4.7 Tabel Tunggal Aroma	81
Tabel 4.8 Tabel Tunggal Tekstur	83
Tabel 4.9 Tabel Tunggal Tekstur	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Chiffon Cake</i>	13
Gambar 2.2 <i>Sponge Cake</i>	14
Gambar 2.3 <i>Butter Cake</i>	14
Gambar 2.4 <i>Genoise Cake</i>	15
Gambar 2.5 Tepung Terigu	16
Gambar 2.6 Lemak	18
Gambar 2.7 Susu	19
Gambar 2.8 Gula	20
Gambar 2.9 Telur	23
Gambar 2.10 Garam	24
Gambar 2.11 Air	24
Gambar 2.12 <i>Cocoa Powder</i>	25
Gambar 2.13 <i>Baking Powder</i>	26
Gambar 2.14 Vanili	27
Gambar 2.15 <i>Roll Cake</i>	28
Gambar 2.16 Tepung Beras Hitam	30
Gambar 4.1 Tepung Beras Hitam	65
Gambar 4.2 Tepung Maizena	66
Gambar 4.3 Telur	66
Gambar 4.4 Gula Pasir	66
Gambar 4.5 Gula Halus	67
Gambar 4.6 Mentega Cair	67

Gambar 4.7 Ovalet	67
Gambar 4.8 <i>Baking Powder</i>	68
Gambar 4.9 Vanili Cair	68
Gambar 4.10 Proses Penimbangan Bahan	69
Gambar 4.11 Hasil Adonan	70
Gambar 4.12 Pencetakan Adonan	70
Gambar 4.13 <i>Roll Cake</i> Tepung Terigu & Tepung Beras Hitam	75

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Penelitian

Lampiran 2 Surat Pembimbingan Penulisan Skripsi

Lampiran 3 Surat Pengantar Responden

Lampiran 4 Lembar Wawancara

Lampiran 5 Kuesioner Formulir Penilaian

Lampiran 6 Tabel Tunggal

Lampiran 7 Hasil Penelitian

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas tepung beras hitam dalam pembuatan roll cake dengan respon konsumen sebagai pendekatan penelitian. Sampel dari penelitian ini adalah mahasiswa/i UKM *Pastry* dan *Bakery* serta beberapa dosen dan *expert* sejumlah 67 responden, untuk menghitung jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan rumus *slovin*.

Analisis yang digunakan dalam penelitian ini ialah statistik deskriptif, dengan teknik *semantic differential*. Variabel yang diukur adalah Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur. Penelitian ini menganalisis data dengan cara melakukan eksperimen kemudian membandingkan kesimpulan yang ditarik berdasarkan jawaban konsumen dengan hasil wawancara terhadap beberapa dosen dan *expert* serta mahasiswa/i UKM *Pastry* dan *Bakery*. Disamping itu, pembahasan kualitas makanan yang terdiri dari faktor rasa, warna, aroma dan tekstur. Hal ini dikarenakan kualitas makanan dan respon konsumen merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan, yang artinya kualitas makanan merupakan dasar dari respon konsumen.

Eksperimen mengenai tepung beras hitam dalam eksperimen ini telah peneliti amati dengan memaksimalkan kualitas tepung beras hitam dalam pembuatan *roll cake*. Ini terbukti bahwa faktor rasa, aroma dan tekstur *roll cake* tepung beras hitam “baik”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 4. Kemudian dalam faktor warna dikatakan bahwa warna tepung beras hitam “cukup”, respon positif tersebut rata-rata pada skala 3. Di dalam eksperimen peneliti menemui kendala, dimana kendala tersebut dapat membuat konsumen kurang berminat terhadap *roll cake* tepung beras hitam, ini disebabkan perbedaan metode pengolahan pada pembuatan *roll cake*. Akan tetapi, dengan metode yang tepat maka dihasilkan *roll cake* tepung beras hitam yang digemari konsumen dan layak dijual dipasaran.

Kata kunci: eksperimen, kualitas makanan, respon konsumen

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of black rice flour in making roll cake with consumer response as a research approach. The samples from this study were UKM / Pastry and Bakery students and 67 lecturers and experts, to calculate the number of samples in this study using the Slovin formula. The analysis used in this study is descriptive statistics. The variables measured were taste, color, aroma and texture.

The analysis used in this study is descriptive statistics, with semantic differential techniques. The variables measured were taste, color, aroma and texture. This study analyzes the data by conducting experiments and then comparing conclusions drawn based on consumer answers with the results of interviews with several lecturers and experts as well as students of UKM Pastry and Bakery. Besides that, the discussion of the quality of food which consists of factors of taste, color, aroma and texture. This is because food quality and consumer response is an inseparable unity, which means that food quality is the basis of consumer response.

Experiments on black rice flour in this experiment have been observed by researchers by maximizing the quality of black rice flour in making roll cake. It is evident that the taste factor, aroma and texture of the black rice flour cake roll are "good", the positive response is on average at scale 4. Then in the color factor it is said that the color of black rice flour is "enough", the positive response is on scale 3. In the experiment researchers encountered obstacles, where these constraints can make consumers less interested in black rice flour cake roll, this is due to different processing methods in making roll cake. However, with the right method, the black rice flour cake roll that is favored by consumers and deserves to be sold in the market is produced.

Keywords: experimentation, food quality, consumer response

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kuliner merupakan hasil olahan yang berupa masakan ataupun kudapan. Setiap harinya, masakan-masakan tersebut berada disekeliling kita. Setiap negara memiliki kuliner yang berbeda-beredadilihat dari cara pengolahannya dan tradisi makan yang bermacam-macam, sesuai dengan kebudayaannya yang berbeda-beda pula. Kuliner khas Eropa yang identik dengan roti dan keju, Asia dengan bumbu-bumbunya yang khas, dan lain sebagainya. Adapun yang merupakan kombinasi dua budaya atau lebih. Pada zaman ini, inovasi masakan sering dilakukan, sehingga suatu daerah dengan kulinernya yang khas sudah bercampur dan sedikit menghilangkan kekhasan alami kuliner daerah tersebut.

Beras Hitam merupakan tanaman pangan yang berasal dari family *Graminae*. Sesuai dengan namanya, beras ini memiliki ciri khas yaitu warna bulir beras (karnel) ungu pekat hingga mendekati hitam (Marita, 2015:42). Masyarakat lebih mengenal ketan hitam dibandingkan baras hitam. Meskipun warnanya sama-sama hitam beras hitam dengan ketan hitam memiliki perbedaan, jika beras hitam dipotong melintang akan terlihat terlihat beras yang berwarna jernih dan jika dimasak akan sedikit pera dibandingkan beras biasa. Sedangkan ketan hitam jika dipotong melintang akan terlihat warnanya

putih susu pada beras tersebut, dan jika dimasak akan lengket seperti ketan (Maspariy, 2014:30).

Pigmen Antosianin yang terkandung dalam beras hitam menjadikan bulir beras berwarna ungu pekat. Kandungan antosianin pada beras hitam berfungsi sebagai antioksidan, antimutagenik, hepatoprotektif, antihipertensi dan antihiperlipidemik (Reddy, 1996; Suardi, 2005). Sedangkan menurut Hardoko *et al.* (2010). Peran antioksidan bagi kesehatan manusia untuk mencegah penyakit kanker, gangguan sel syaraf, liver, gangguan pembuluh darah seperti jantung koroner, diabetes, katarak, dan penyakit timbulnya proses penuaan dini juga pemicu penyakit kronis lainnya

Selain mengandung antioksidan tinggi, beras hitam mengandung serat yang tinggi. Serat pangan tidak dapat dicerna dan diserap oleh saluran pencernaan manusia tetapi memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan berbagai penyakit dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi (Sardesai, 2003; Asrawan dan Wresdiyati, 2004). Menurut Sechneeman (1986) serat makanan menghasilkan sejumlah reaksi fisiologis seperti meningkatkan massa feses, menurunkan kadar kolesterol plasma dan menurunkan respon glikemik makanan.

Menurut Marita (2015:64) *roll cake* merupakan sejenis *cake* yang dibuat dari telur, terigu, gula, dicetak di loyang agak pipih sehingga menghasilkan lembaran *cake* tipis yang dioles bahan isian kemudian digulung. Keistimewaan *Roll Cake* terletak pada tampilannya yang unik,

tekstur lembut, rasa lezat, dan isian/olesan variatif. Pada umumnya *roll cake* dibuat dengan bahan dasar tepung terigu berprotein rendah

Dalam rangka kegiatan penelitian sebagai gerakan penganekaragaman pangan maka dapat dipilih salah satu alternatif pembuatan *roll cake* menggunakan tepung beras hitam yang memiliki banyak kandungan antosianin dan serat untuk menciptakan produk *roll cake* memiliki variasi kandungan gizi dan bermanfaat untuk kesehatan.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis berkeinginan menyusun skripsi dengan judul **“KUALITAS TEPUNG BERAS HITAM DALAM PEMBUATAN ROLL CAKE”** Sebagai persyaratan untuk mengambil gelar Sarjana Sains Terapan D-4 pada program studi Pengelolaan Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Apakah tepung beras hitam dapat digunakan dalam pembuatan *roll cake*?
2. Bagaimana kualitas tepung beras hitam dalam pembuatan *roll cake* ditinjau dari segi warna, rasa, aroma dan teksur?
3. Bagaimana respon konsumen terhadap *roll cake* dengan bahan pembuatan tepung beras hitam?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas tepung beras hitam dalam pembuatan *roll cake* (respon konsumen sebagai pendekatan penelitian)

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian dengan judul “Kualitas Tepung Beras Hitam Dalam Pembuatan *Roll Cake*” adalah sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Untuk dapat menambah pengetahuan dan memperluas wawasan dalam pemanfaatan tepung beras hitam menjadi bahan dasar dalam pembuatan *roll cake*.

2. Bagi Mahasiswa

Diharapkan dapat memperluas cakrawala pengetahuan dan sebagai informasi dalam mendukung studi khususnya prodi Tata Boga dalam pemanfaatan produk lokal beras hitam menjadi produk *roll cake*.

3. Bagi Masyarakat

Dapat digunakan sebagai sumber informasi bagi masyarakat yang membutuhkan pengetahuan tentang inovasi pengolahan beras hitam.

4. Bagi Sekolah Tinggi Pariwisata

Dapat digunakan sebagai tambahan referensi dipustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta. Khususnya untuk bidang Pengolahan Makanan atau Tata Boga.